



ASPETTANDO GELATO GIOVANI

Lunedì 12 novembre 2018 si è svolta la giornata di studio sulla Gelateria, propedeutica alla seconda edizione del Premio Gelato Giovani

docenti **Alberto Marchetti** e **Alessandro Racca**

Lunedì 12 novembre 2018, presso l'IIS. "G. Giolitti" di Torino, si è svolta una **Giornata di studio sulla Gelateria** organizzata dall'Associazione Pièce e propedeutica alla II edizione del Premio Gelato Giovani, che avrà luogo il 25 e 26 marzo 2019 a Torino.

La giornata ha avuto due docenti di assoluta eccellenza: **Alberto Marchetti** e **Alessandro Racca**, Direttori tecnici del Premio. Si è focalizzata su aspetti tecnici importanti e complessi che hanno tenuto ben viva l'attenzione e l'impegno dei partecipanti, equamente suddivisi fra insegnanti e studenti provenienti da diverse parti d'Italia.

La giornata si è sviluppata in due sessioni precedute da una parte introduttiva in cui sono state anche fornite delucidazioni rispetto al Regolamento della seconda edizione del Premio. Si è colta l'occasione per rimarcare l'importanza del lavoro degli insegnanti e per ringraziare chi rende materialmente possibile lo svolgersi delle iniziative di formazione e dei premi: le scuole ospitanti con la loro collaborazione indispensabile; e le aziende, organizzazioni e professionisti che con passione e fattività sostengono le nostre attività. Nello specifico, la giornata di studio ha potuto contare sul supporto di Carpigiani, Icam Linea Professionale, Debic, Eurovo, Silikomart Professional, Fructital, Elliott.

Nel corso della sessione mattutina, **Alberto Marchetti** ha sviluppato il tema **La matematica del gelato: bilanciatura e mantecazione**. Il gelato, ha spiegato, non è empirismo e approssimazione romantica, ma e prima di tutto scienza; il talento e la creatività del Maestro Gelatiere si possono esprimere pienamente solo se fondate su una solida preparazione teorica.

Un concetto espresso con altrettanta autorevolezza da **Alessandro Racca**, che nel pomeriggio ha approfondito la storia e tecnica del semifreddo, ed ha anche fornito utili suggerimenti ai futuri partecipanti al Premio

Interessanti interventi tecnici sulle materie prime sono anche stati effettuati da Giovanni Borello e da Carlo Toso.

Per consentire una fruizione sicura e ottimale dei lavori, la giornata di studio era a numero chiuso. Tuttavia, come annunciato, i lavori sono stati filmati integralmente e saranno presto disponibili sul canale Youtube dell'Associazione Pièce, e tutti gli interessati (scuole, professionisti o semplici appassionati) potranno fruire liberamente di questo importante supporto didattico in preparazione del Premio.

Ricordiamo che i termini di partecipazione alla seconda edizione del Premio Gelato Giovani scadono il **24 febbraio 2019**.

Il regolamento del Premio è scaricabile dal sito dell'Associazione Pièce o può essere richiesto direttamente inviando una mail a premio@gelatogiovani.it.

La giornata è resa possibile dal sostegno di





Associazione Pièce vi invita a

ASPETTANDO GELATO GIOVANI

Giornata di studio e preparazione al Premio

LUNEDÌ 12 NOVEMBRE 2018 ore 9-17,30

Torino, IIS "G. Giolitti" (Via Alassio,20)

docenti

Alberto MARCHETTI - *Gelato e nocciole: incontri, declinazioni e variazioni*

Alessandro RACCA - *L'entremet glacé: definizioni, tecniche, composizioni*

La giornata è resa possibile dal sostegno di



PREMIO GELATO GIOVANI

Il edizione

25 e 26 marzo 2019 - Torino, Ipsar "G. Colombatto"

Organizzazione



Direzione tecnica

Alberto Marchetti

Alessandro Racca

In collaborazione con



Media partner

**PASTICCERIA
INTERNAZIONALE**



www.associazionepiece.org



Associazione Pièce